



白菜因其味道鲜美、营养丰富、价格便宜，四时有售，故有“菜中之王”的美誉。然而在白菜大量上市的季节，由于市场饱和，不少种植户销售遇到困难。

在胶州市三里河街道十五里夼新村，49岁的李氏黄酒制作技艺传承人李光海，看到乡亲们辛辛苦苦种植的白菜滞销，便萌生出将白菜酿酒的想法，解决菜农白菜滞销难题。两年间，经过上千次反复试验，终于将一款名为“十五里香”的白菜酒研发成功，一上市便收获了不错的口碑。白菜酒不仅为村民们带来了实实在在的收益，拓宽了白菜深加工之路，更为乡村振兴注入了新活力。



李光海在酿酒车间查看。

8 白菜酿出美酒香！胶州名品秀出绵柔醇厚

胶州市李氏黄酒制作技艺传承人李光海用古法酿新酒，解决村民白菜滞销难题

坚守 匠心传承非遗酿酒技艺

记者走进胶州板桥宴咸孚坊酒业的酿造车间看到，干净整洁的环境，文化墙上挂着酒文化的起源和企业文化，工人们正忙碌地穿梭在热气腾腾的酿酒现场，酒厂负责人李光海不时督促工人加快工作进度。

李光海是李氏黄酒制作技艺的传承人，他随师傅学习并从事酿酒技艺二十余年，挖掘的古法酿酒技艺，提高了酒的质量并保留了材料最原始的味道，制作出的酒香气幽雅，酒味醇厚，柔和绵长。“我们酒厂专注于生产健康养生酒，将传统工艺与现代技术结合，用优质的纯粮和中药材酿造养生酒，引领健康饮酒的新趋势。”李光海说，2023年，李氏黄酒制作技艺列入胶州市级非遗。

创新 研发白菜酒为菜农解忧

李光海出生在农村，对这片土地有着深厚的感情，他深知白菜对村民的重要性。然而，多年来，由于市场波动和种植过剩，优质白菜被迫烂在地里，农民们的收入也大受影响。他一直想通过创新和努力，让家乡的白菜走出滞销的困境，将村民的损失降到最低。

白菜酒的主要原料是本地白菜、高粱、大米和豌豆，在酿造过程中，先给白菜杀菌，将主要原料进行蒸煮，将白菜掺入搅拌均匀后加入酒曲，放入窖池里发酵。发酵35天左右后，进行蒸馏出酒。第一年调试的浓香型白菜酒，把大白菜味道盖住了，口感一般。现在调试出清香型的白菜酒，酒精度数在51度，口感喝着很舒服，体现了白菜的绵柔。

白菜酒中保留了白菜中富含的磷、铁、胡萝卜素、维生素等有益成分，又通过多种工艺去除了白菜中的“菜水味”，口感得到了众多饮酒爱好者的认可，目前该款白菜酒已经具备销售资质，但尚未大面积推广，酒厂依旧在广纳众意不断完善口感。

胶州大白菜有一千多年的种植历史，远在唐代即享有盛誉，后传到朝鲜、日本，被称作“唐菜”。对胶州大白菜悠久历史，史籍多有记载，文人多有吟颂。《辞海》“胶县”条，称“胶州产大白菜著名，谓之胶白”。胶州大白菜先后获得中国驰名商标、国家级农产品区域公用品牌、国家地理标志农产品等20多项殊荣，被评为“中国名牌农产品”，是青岛首个获此殊荣的种植业

品牌，也是全国唯一获此殊荣的大白菜品牌。研发白菜酒，可以增加胶州大白菜的附加值，借助胶州大白菜的名气和口碑，将白菜酒推向全国。

欣慰 古法新酿收获各界好评

“为了酿造白菜酒，我和同事们多次试验，白菜浪费了十多吨，用了一年多时间才研发成功。”李光海告诉记者，为了确保白菜酒的品质，他和团队在酿酒工艺上进行了大量的研究和实验，不断调整配方和工艺，使得白菜酒的口感得到了众多饮酒爱好者的认可。

“胶州大白菜富含各种氨基酸和维生素，其中维生素U具有解毒功效。”李光海表示，“在古法固态酿酒的过程中，这些对人体有益的成分都可以被保留下来。将白菜酒斟满8分杯，举起酒杯，会看到酒液的透明度良好，无悬浮物、无沉淀物。”

目前，白菜酒已经具备了销售资质，但李光海并没有急于推广。他深知，一个新产品要在市场上站稳脚跟，必须经过反复的打磨和改进。为此，他广泛听取消费者和专家的意见，不断调整和完善白菜酒的口感和品质。

计划 开发新品赋能乡村振兴

“如果我们的酒能在市场推广中成功，就能解决周围菜农白菜销路问题，我最在乎的其实是这一点。”李光海的眼中充满了坚定和希望。白菜酒不仅是一件商品，更是一条连接村民致富的纽带。他深知，酒的销路一旦打开，那么建冷库、囤白菜这些问题都可以迎刃而解，全村的白菜再也不会出现“烂地里”的窘境。

“现代酿酒发酵技术有了进一步的发展，节省了原料，但是所含的成分并不一样，传统的酿造技术主要是保留了材料最原始的味道，两者各有所长。”李光海说，古法酿酒技术为现代酿酒的发展提供了十分有利的帮助，即使有一天它成为历史，退出了酿酒的舞台，它在酿酒师的心中也会一直传承下去。

目前，酒厂生产的酒分为白酒、黄酒和果酒三大类30多款酒，其中，清香型的白酒有白菜酒、薏米酒；浓香型的白酒主要是适合中老年的养生酒、胶东老烧、青龙潜、盛世乾景等；黄酒有薏米黄酒，果酒有桑葚、蓝莓酒、黄桃酒、秋月梨酒和胶东老酒等。



李光海酿的白菜酒。
李氏黄酒制作技艺传承人李光海在查看白酒。

“讲文明 树新风”公益广告

